

Opis zawodu cukiernik

(kwalifikacja SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych)

Nauka w Branżowej Szkole I Stopnia trwa 3 lata.

Aby rozpocząć naukę w szkole branżowej należy przy rekrutacji dołączyć dwa zaświadczenia (dokładny harmonogram jest w zakładce rekrutacja na stronie szkoły):

- [zaświadczenie od lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do nauki i pracy w zawodzie cukiernik](#) (np. mogą być osoby uczulone na mąkę), bez tego zaświadczenia nie można być uczniem w zawodzie

- [zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych](#) (w sanepidzie trzeba zrobić badania na nosicielstwo, z tymi badaniami idzie się do lekarza i on wystawia zaświadczenie, **nie ma już książeczek Sanepidu**), bez tego zaświadczenia nie można rozpocząć praktyk.

W trakcie nauki uczeń zdobywa wiedzę i umiejętności z **przedmiotów ogólnych** (język polski, język angielski, historia, wiedza o społeczeństwie, podstawy przedsiębiorczości, geografia, biologia, matematyka, informatyka, wychowanie fizyczne, edukacja dla bezpieczeństwa) oraz **przedmiotów zawodowych** (technologie cukiernicze, technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie, język angielski zawodowy, zajęcia praktyczne, pracownia cukiernicza).

Kształcenie zawodowe obejmuje następujące zagadnienia:

- 1) stosowanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
- 2) magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- 3) sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- 4) wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych.

Szkoła organizuje zajęcia praktyczne w cukierniach lub innych miejscach kształcenia w następującym wymiarze:

w klasie pierwszej dwa razy tygodniu po 5 godzin,

w klasie drugiej dwa razy po 7 godzin

w klasie trzeciej dwa razy w tygodniu po 6,5 godziny.

Na koniec nauki odbywa się egzamin zawodowy teoretyczny i praktyczny, po jego zdaniu wydawany jest certyfikat potwierdzający kwalifikację SPC.07 w zawodzie cukiernik, a po zakończeniu szkoły absolwent otrzymuje dyplom zawodowy. Dyplom jest uznawany w krajach Unii Europejskiej.

Co po szkole?

Absolwent po zakończeniu szkoły może:

1. Kontynuować naukę w Branżowej szkole II Stopnia (trwa 2 lata), w której może przygotować się do matury i dalej uczyć się na studiach oraz zdobyć certyfikat drugiej kwalifikacji SPC.07 (Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych), który po zakończeniu szkoły daje zawód Technik Technologii Żywności,
2. Kontynuować naukę w liceum dla dorosłych i uczestniczyć w kwalifikacyjnych kursach zawodowych (SPC.07) i również zdobyć zawód Technik Technologii Żywności
3. Rozpocząć pracę w zawodzie cukiernik w cukierniach i restauracjach w Polsce i na obszarze Unii Europejskiej oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.